

I. Spis treści

Część opisowa

1. Przedmiot opracowania.
2. Materiały wyjściowe do opracowania technologii zaplecza gastronomicznego.
3. Program użytkowy.
4. Opis procesów technologicznych.
5. Układ funkcjonalny zaplecza gastronomicznego.
6. Utrzymanie czystości.
7. Zatrudnienie.
8. Wytyczne dla branż.

II. Tabele

Tabela 1: Specyfikacja urządzeń zaplecza kuchennego (lub równoważne).

III. Część rysunkowa

Rys. nr 1. – Układ funkcjonalny pomieszczeń oraz rozmieszczenie urządzeń techn.

1. PRZEDMIOT OPRACOWANIA

Przedmiotem opracowania jest projekt technologiczny zaplecza gastronomicznego tężni solankowej wraz z pijalnią wody geotermalnej na działce 5/15 w Uniejowie. Zaplecze zlokalizowane jest na parterze. Lokal z oddzielnym wejściem na zaplecze kuchni dla dostaw towarów i wejściem dla personelu. Lokal wyposażony w instalacje elektryczną, teletechniczną, wodnokanalizacyjną i instalację wentylacyjną.

2. MATERIAŁY WYJŚCIOWE DO OPRACOWANIA TECHNOLOGII

Wytyczne inwestora (PFU), katalogi, dokumentacja techniczna urządzeń gastronomicznych. Aktualne przepisy Sanepid, BHP: • Obwieszczenie Ministra Infrastruktury i Rozwoju z dnia 17 lipca 2015r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (Dz.U.2015 poz. 1422. ze zmianami). • Rozporządzenie (WE) nr 852 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z 29-042004r. w

sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. E. L 139 z kwietnia 2004r.). • Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225, z 2006r. ze zmianami). • Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28.08.2003r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. Nr 169, poz. 1650, z 2003r. ze zmianami).

3. PROGRAM UŻYTKOWY

Zakres działalności:

Program został opracowany na podstawie planowanej dziennej liczby osób chcących skorzystać z pijalni wody geotermalnej. Przyjęto do opracowania następujący schemat. Liczba miejsc siedzących (80 x 3 rotacja =240 osób/24 godziny), czyli w przeliczeniu około 100l/dobę . Nie przewiduje się na zapleczu żadnej produkcji posiłków.

Zakłada się wydawanie :

- Gotowe przekąski (bułki, słodkie bułki, ciastka, itp.) ;
- Woda geotermalna w trzech temperaturach 10, 20,30 stopni ;
- Soki, napoje ;

W projekcie przyjęto następujące założenia technologiczne, dopasowane do przewidywanej ilości osób korzystających z wody geotermalnej, rozłożone na trzy możliwe rodzaje podawanej wody.

Woda termalna o temperaturach: zimna +10 stopni, letnia +20 stopni, ciepła +30 stopni.

Woda termalna - źródło +50st.C<Tźr<65st.C doprowadzone pod ładę rurą 1/2" z trzema zaworami kulowymi zakończone nypem GZ 1/2" na wysokość 0,5 m od posadzki.

Wymagana wydajność nalewaków 100-150l/dobę.

Pożądane temperatury dozowanej z nalewaków +10st.C/ +20st.C/ +30st.C

Woda ze źródła zostanie schłodzona poprzez schładzacz przepływowy do wody termalnej pitnej , model - B 300/M (lub równoważny) (600x350x800 (H), umieszczony pod ładą baru, wykonanie - INOX.

Wężownica wewnętrzna AISI 316 - 32mb/fi 10

Wydajność - 60l/godz.

Temperatura dyspozycyjna - +8st.C - +32st.C ustawiana na sterowniku z wyświetlaczem.

Zasilanie - 230/50Hz/3A z bolcem zerującym

W komplecie zastosowano nalewak ceramiczny 1-kranowy - wykonanie indywidualne. Zastosowano 6 sztuk nalewaków: dwa razy temp. 10 stopni, dwa razy temp. 20 stopni, dwa razy temp. 30 stopni. Na blacie zastosowano tacę ociekową ze zraszaczem pod nalewakiem 400x200x20 mm.

W projekcie przyjęto następujące założenia technologiczne, dopasowane do przewidywanej ilości osób korzystających z wody geotermalnej, rozłożone na trzy możliwe rodzaje podawanej wody. I tak, głównym „produktem” będzie woda geotermalna, wydawana w trzech temperaturach:

Założenia technologiczne pozostałe: W projekcie przyjęto następujące założenia technologiczne:

Brak jakiegokolwiek produkcji na miejscu, tylko sprzedaż gotowych produktów, przywożonych od dostawców. Pojemniki zbiorcze oddawane od razu bezpośrednio dostawcy. Pojemniki jednostkowe wyrzucane do śmietnika.

4. OPIS PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH

Przewiduje się następujące czynności technologiczne:

Przyjęcie towaru

Wydawanie

Zmywalnia szklanek i talerzyków

Usuwanie odpadków/pojemników jednostkowych

Przyjęcie i magazynowanie towarów

Dostawa towaru odbywać się będzie raz dziennie lub zgodnie z bieżącymi potrzebami. Po odbiorze jakościowym i ilościowym produkty kierowane będą na bar. Większość produktów dostarczana będzie w opakowaniach jednostkowych, opakowania zbiorcze zwracane będą dostawcą bezpośrednio po odbiorze.

Wydawanie wody, kawy, herbaty, ciastek (BAR) Zakłada się że, woda, inne napoje oraz ciastka, będą wydawane przez bar.

Na barze przewidziano w związku z tym, sześć punktów , tzw. nalewaki: • do wody ciepłej o temp. ~30st.C • do wody letniej o temp. ~20st.C • do wody schłodzonej o temp.10.C Samoobsług od strony zewnętrznej baru . Opłata w Barze lub w systemie indywidualnie opracowanym przez Użytkownika.

Do produkcji soków przewidziano wyciskarkę do cytrusów, blender i kostkarkę. Na barze przewidziano również ekspres do kawy z młynkiem do mielenia kawy, nalewaki do piwa oraz chłodnictwo do przechowywania butelek oraz ciastek i bułek. Na terenie baru przewidziano umywalkę do mycia rąk.

Zmywanie naczyń stołowych: Szklanki zużyte zbierane są przez Obsługę i zanoszone do zmywalni. Zmywalnie wyposażono w stół sortowniczy ze zlewem 2-kom i baterią prysznicową, na którym szklanki/talerzyki zostaną wstępnie oczyszczone, posortowane i umieszczone w koszach zmywarki, następnie trafią do zmywarki. Po umyciu i wyparzeniu ociekać będą na stole odstawczym. Do składowania naczyń służy szafa przelotowa

Usuwanie odpadów Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne usuwane będą na bieżąco w szczelnie zamkniętych pojemnikach do wydzielonego śmietnika na zewnątrz budynku. Tam będą przechowywane max 1 dzień i odbierane przez specjalistyczną firmę.

5. UKŁAD FUNKCJONALNY ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO

W celu właściwej realizacji procesów technologicznych zaplecze podzielono na pomieszczenia technologiczne, zgodnie z układem funkcjonalnym z zachowaniem na podział strefy czystej i brudnej, bez możliwości krzyżowania się dróg pomiędzy strefami. Zaplanowano następujące pomieszczenia:

Nazwa pomieszczenia

Powierzchnia [m²] Śmietnik 8,56

Pomieszczenie techniczne 4,92

Pomieszczenie pomocnicze 7,39 (możliwy catering)

Korytarz 16,05

Pomieszczenie socjalne 6,96

WC personelu 4,33

Pomieszczenie porządkowe 1,68

Biuro 8,06 (możliwość cateringu)

Magazyn napoi 3,21

Zmywalnia 6,87

Bar 16,31

razem 84,34

6. UTRZYMANIE CZYSTOŚCI

Na zapleczu kuchennym wydzielono szafkę porządkową wyposażoną w zlew porządkowy z baterią prysznicową zawieszony 50cm nad podłogą i z półką do przechowywania środków czystości i mopów.

Wytyczne: Po każdym procesie produkcyjnym należy umyć i zdezynfekować powierzchnie robocze oraz komunikacyjne zaplecza gastronomicznego. Wszystkie umywalki na zapleczu gastronomicznym należy wyposażać w dozowniki do mydła, pojemniki na ręczniki jednorazowego użytku i zamykane pojemniki na zużyte ręczniki.

7. ZATRUDNIENIE

Praca odbywać się będzie w systemie jednozmianowym wg harmonogramu pracy. Łączna ilość pracowników wynosić będzie 3 osoby.

Wszyscy pracownicy powinni być przeszkoleni w zakresie BHP, przepisów sanitarnohigienicznych, posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz aktualne zaświadczenie wydane przez lekarza medycyny pracy. Dla pracowników zaplecza przewidziano następujące pomieszczenia:

- Szatnia personelu wraz z szafkami na odzież czystą i brudną,
- WC dla pracowników zaplecza baru,
- Pomieszczenie socjalne wyposażone w: krzesła, stół, umywalkę do rąk, zlew z ociekaczem.

Zakłada się, iż spożywanie posiłków przez pracowników zaplecza gastronomicznego będzie odbywało się w pomieszczeniu socjalnym.

8. WYTYCZNE DLA BRANŻ

- Projekty instalacji branżowych stanowią odrębne opracowania
- Wytyczne architektoniczno-budowlane

Ściany i sufity wykonane z materiałów gładkich, nienasiąkliwych i niepalnych,

We wszystkich pomieszczeniach zmywalni, sanitarnych ściany do wysokości min. 2,05m wyłożone okładziną łatwo zmywalną (płytki ceramiczne), odporną na działanie wilgoci środków dezynfekcyjnych,

Pomieszczenia komunikacji do wysokości min. 1,6 wyłożone powierzchniami łatwo zmywalnymi (farba olejna)

Narożniki ścian zabezpieczyć przed uszkodzeniami mechanicznymi,

Podłogi powinna być wykonana z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, trudno ścieralna, nie śliska, łatwa do utrzymania w czystości (gresy antypoślizgowe)

Posadzki w komunikacji trwałe, nienasiąkliwa, nie śliska i łatwa do utrzymania w czystości (gresy antypoślizgowe)

mgr. Beata Ramlau-Wilkiewicz